

BAB IX KESIMPULAN

1. Berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomis, unit pengolahan dendeng kambing “Mbink *Delicioso*” layak untuk didirikan dan dioperasikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Bentuk usaha	: Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM)
Lokasi	: Jalan Doho No. 24, Surabaya, Jawa Timur
Waktu operasi	: 8 (delapan) jam
Kapasitas produksi	: 5,2 kg daging kambing/hari
Jumlah tenaga kerja	: 4 (empat) orang
<i>Total Capital Investment (TCI)</i>	: Rp81.338.967,97
<i>Total Production Cost (TPC)</i>	: Rp 636.089.064,44
<i>Manufacturing Cost (MC)</i>	: Rp 540.675.704,77
<i>General Expense (GE)</i>	: Rp 95.413.359,67
Harga Pokok Produksi (HPP)	: Rp 12.515,64
<i>Selling Cost (SC)/tahun</i>	: Rp 864.000.000/tahun
Laba kotor/tahun	: Rp 227.910.935,5/tahun
Laba bersih/tahun	: Rp 226.771.380,82/tahun
MARR	: 12,75%
<i>Rate of Return (ROR)</i>	
a) Sebelum pajak	: 280,20%
b) Sesudah pajak	: 278,80%
<i>Pay Out Time (POT)</i>	
a) Sebelum pajak	: 4 bulan 8 hari
b) Sesudah pajak	: 4 bulan 9 hari

Break Even Point (BEP) : 51,59%

2. Berdasarkan simulasi penjualan dendeng kambing “Mbink *Delicioso*” serta evaluasi yang dilakukan baik dari segi teknis, ekonomi, dan penerimaan konsumen, usaha ini layak untuk dilanjutkan dan dikembangkan sehingga perlu diterapkan sistem promosi yang lebih efisien dan sistem distribusi yang dapat menjangkau konsumen yang lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Antara, Nyoman & Wartini, Ni. (2019). *Senyawa Aroma dan Citarasa (Aroma And Flavor Compounds)*. https://www.researchgate.net/publication/267824714_Senyawa_Aroma_dan_Citarasa_Aroma_And_Flavor_Compounds (15 September 2019).
- Aries, R.S. and R.D. Newton. 1995. *Chemical Engineering Cost Estimation First Edition*. New York: McGraw-Hill, Inc.
- Association of Food and Drug Officials (AFDO). 2014. *Safe Practices for Sausage Production Distance Learning Course Manual*. Washington DC: US Department of Agriculture (USDA).
- Ayeb, N., Ghrab, A., Barmat, A., Khorchani, T. 2016. Chemical and Tissue Composition of Meat from Carcass Cuts of Local Goats Affected by Different Feeding in Tunisian Arid Lands, *Turk J. Vet. Animal Science*. 40 (1):95–101.
- Barbut, S. 2015. *The Science of Poultry and Meat Processing*. Ontario: University of Guelph
- Bayu, K.M. 2008. Rancangan Pabrik *Vanillin* dari Oksidasi Isoeugenol Kapasitas 1.650 Ton/Tahun, *Laporan Pra-Rancangan*, Fakultas Teknik, Universitas Islam Indonesia.
- Bhat, S., P. Kaushal, M. Kaur, and H. K. Sharma. 2013. Coriander (*Corandrum sativum* L.): Processing, Nutritional, and Functional Aspects, *African Journal of Plant Science*. 8(11): 25-33.
- Casey, N.H. and Webb, C. 2010. Managing Goat Production for Meat Quality, *Small Ruminant Research*. 89, 218–224.
- Costa, N.C.D, D. Agyemang, A.M. Bussetti, K.J. Kraut, and L. Trinnaman. 2012. *Comparative Analysis of A Variety of Chilli Peppers: Including Components Identified in Chilli Peppers for the First Time*. Washington DC: AC Symposium Series American Chemical Society.
- Cunningham, L.W. and J.D. Ford. 1968. A Comparison of Glycopeptides Derived from Soluble and Insoluble Collagens, *Journal of Biological Chemistry*. 243(9):2390-2396.

- Doymaz, I.; Karasu, S.; Baslar, M. 2016. Effects of Infrared Heating on Drying Kinetics, Antioxidant Activity, Phenolic Content, and Color of Jujube Fruit. *J. Food Meas. Charact.* (10) 283–291.
- Eliana, S. 2011. Optimasi Formula Minuman Fungsional Berbasis Kunyit (*Curcuma domestica* Val.), Asam Jawa (*Tamarindus indica* L.) dan Jahe (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) dengan Metode Desain Campuran (*Mixture Design*), *Skripsi S-1*, Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ernawati, A. T. D. dan A. Wulandari. 2009. Variasi Perbandingan Tepung dan Gula Terhadap Kualitas Dendeng Jantung Pisang (Denjapi), *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 2(2): 59-64.
- Fellow, P.J. 2001. *Food Processing Technology, Principles, and Practices*. Boca Raton: CRC Press.
- Gaol. 2008. *Sistem Informasi Manajemen*. Jakarta: PT Gramedia.
- Grittinger, J.P. 1986. *Analisa Ekonomi Proyek-proyek Pertanian*. Jakarta: UI Press.
- Gubernur Jawa Timur. 2017. *Peraturan Gubernur Jawa Timur Nomor 75 Tahun 2017 Tentang Upah Minimum Kabupaten/Kota di Jawa Timur Tahun 2018*. Surabaya: Gubernur Jawa Timur.
- Harborne. 1987. *Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Bandung: Penerbit ITB.
- Hariyadi, P. 2006. Teknologi Penggorengan. *J. Food Review Indonesia* vol 3 no 3 : 22-28.
- Hartono, B. 2016. *Prinsip Analisa Ekonomi: Teori dan Aplikasi di Bidang Peternakan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Hasibuan, R. 2004. *Mekanisme Pengeringan*. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/1360/tkimi-rosdanelli.pdf?sequence=1&isAllowed=y> (14 September 2019).
- Huang, T.C., Nip, W.K. 2001. *Intermediate Moisture Meat and Dehydrated Meat*. New York: Marcel Dekker.
- Hui, Y.H., W.K. Nip, R.W. Rogers, and O.A. Young. 2001. *Meat Science and Application*. New York: Marcel Dekker, Inc.

- Indian Centre for Plastics in Environment (ICPE). 2012. *Food and Packaging*. New Delhi: Thomson Press, Ltd.
- Institut Pertanian Bogor. 2010. Pembuatan Dendeng, *Tekno Pangan & Agroindustri*. 1(4):56-57.
- Isnaharani, Y. 2009. Pemanfaatan Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lmk.) dalam Pembuatan *Cookies* Tinggi Serat, *Skripsi S-1*, Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Ivanović, S., Pavlović, I., Pisinov, B. 2016. The Quality of Goat Meat and Its Impact on Human Health, *Biotechnology in Animal Husbandry* 32 (2): 111-122.
- Kemalawaty, M., C. Anwar, dan I.R. Aprita. 2019. Kajian Pembuatan Dendeng Ayam Sayat dengan Penambahan Ekstrak Asam Jawa, *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 8(1):1-8.
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. *Data Komposisi Pangan Indonesia*. <http://panganku.org/id-ID/view> (18 September 2019)
- Kementerian Keuangan Republik Indonesia. 2012. *Kebijakan Antipasi Krisis Tahun 2012 Melalui Program Kredit Usaha Rakyat*. Jakarta: Kementerian Keuangan Republik Indonesia
- Kerry, J., J. Kerry, and D. Ledward. 2002. *Meat Processing Improving Quality*. Boca Raton: Woodhead Publishing Limited.
- Krisnayunita, P. 2002. Formulasi, Karakterisasi Kimia, dan Uji Aktivitas Antioksidan Produk Minuman Fungsional Tradisional Sari Asam Jawa (*Tamarindus indica* L.) dan Sari Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb), *Skripsi S-1*, Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kwarteng, J.O., F.K.K. Kori, and F. Akabanda. 2017. Effects of Blanching and Natural Convection Solar Drying on Quality Characteristics of Red Pepper (*Capsicum annum* L.), *International Journal of Food Science*. 1-6.
- Leistner, L. 1991. Fermented and Intermediate-Moisture Meat Products, *Outlook on Agriculture*. 20(2):113-119.
- Licari, J.J. and D.W. Swanson. 2011. *Adhesives Technology for Electronic Application*. Amsterdam: Elsevier, Inc.

- Liu, H., F.K. Zeng, Q.H. Wang, H.S. Wu, and L.H. Tan. 2013. Studies on The Chemical and Flavor Qualities of White Pepper (*Piper nigrum* L.) Derived from Five New Genotypes, *European Food Research and Technology*. 237:245-251.
- Madrugá, M. S. and Bressan, M. C. 2011. Goat Meats: Description, Rational Use, Certification, Processing and Technological Developments, *Small Ruminant Research*, 98(1): 39–45
- Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia. 2014. *Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014 Tentang Waktu Kerja dan Waktu Istirahat pada Kegiatan Usaha*. Jakarta: Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia.
- Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia. 2014. *Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014 Tentang Waktu Kerja dan Waktu Istirahat pada Kegiatan Usaha*. Jakarta: Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia.
- Mohan, A. 2014. *Basic of Sausage Making: Formulation, Processing, and Safety*. Athens: UGA Extensions.
- Mottram, D. S. 2015. Thermally Generated Flavors Chapter 10: Flavor Compounds Formed during the Maillard Reaction, *ACS Symposium Series*, 1993, Washington DC.
- Motz, G. 2016. *The Great American Burger Book*. New York: Harry N. Abrams Publisher.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Kependidikan Tinggi. Pusat antar Universitas Pangan Dan Gizi. ITB
- NUREL. 2019. *Polyamide 6 for Packaging and Film*. Zaragoza: NUREL
- Nurrahman, S. Aminah, Wikanastri, A. Suyanto, dan M. Yusuf. 2006. *Khasiat dan Pengolahan Bawang (Teori dan Praktek)*. Semarang: Ebook Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Pamungkas, R.N., D. Julaichah, S.D. Prasanti, dan M. Muslih. 2010. Pemanfaatan Lengkuas (*Lengkuas galanga*) sebagai Bahan Pengawet

- Pengganti Formalin, *Program Kreativitas Mahasiswa*, Universitas Negeri Malang, Malang.
- Patterson, R.L.S. 1974. *The Flavor of Meat, Proceeding of Twenty First Easter in Agricultural Science*, London, University of Nottingham.
- Pearson, A.M. and F.W. Tauber. 1984. *Processed Meats Second Edition*. Connecticut: AVI Publishing Company, Inc.
- Peters, M.S. and K.D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers Fourt Edition*. Singapore: McGraw-Hill, Inc.
- Politeknik NSC Surabaya. 2010. *Seasonings and Flavorings*. Surabaya: Politeknik NSC Surabaya.
- Presiden Republik Indonesia. 2008. *Undang-undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah*. Jakarta: Presiden Republik Indonesia
- Pujawan, I.N. 2012. *Ekonomi Teknik Edisi Kedua*. Surabaya: Penerbit Guna Widya.
- Purnomo, H dan Adiono. 1984. *Ilmu Pangan*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Purnomo, H. 1990. *Kajian Mutu Bakso Daging Sapi, Bakso Urat dan Bakso Acidi Daerah Bogor, Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Raghavan, S. 2007. *Handbook of Spices, Seasonings, and Flavoring Second Edition*. Boca Raton: CRC Press.
- Rahmah, M. Wijaya, dan A. Mustarin. 2017. Pengaruh Penambahan Lengkuas Merah (*Alpinia purpurata*) Terhadap Kualitas Dendeng Sayat Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Selama Penyimpanan, *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3: 180-194.
- Rahmah, M. Wijaya, dan A. Mustarin. 2017. Pengaruh Penambahan Lengkuas Terhadap Kualitas Dendeng Sayat Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Selama Penyimpanan, *Jurnal Pendidikan Pertanian*. 3: 180-194.
- Rao, D.N. 1997. Intermediate moisture foods based on meats - A review. *Food Reviews International*, 13(4): 519-551.

- S̃imkovic, I., S̃urina dan Vrić an .2002. Primary reactions of sucrose thermal degradation. *J. Anal. Appl. Pyrolysis* 70 (2003): 493-504
- Sams, A.R. 2001. *Poultry Meat Processing*. Boca Raton: CRC Press
- Santos, V.A.C., Silva, S.R., Azevedo, J.M.T. 2008. Carcass Composition and Meat Quality of Equally Mature Kids and Lambs, *Journal of Animal Science*. 86: 1943–1950.
- Schonfeldt, H.C., R.T. Naude, W. Bok, S.M. van Heerden, and R. Smit. 1993. Flavour and Tenderness Related Quality Characteristics of Goat and Sheep Meat, *Meat Science*. 34:363-379.
- Schubert, G. 2003. Adhesion of Aluminium Foil to Coatings, *European PLACE Conference*, Roma, 12-14 Mei.
- Siswanto. 2005. *Pengantar Manajemen*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Soeparno. 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*, Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Stanisz, M., S Losarz, P., Adam, G. 2009. Slaughter Value and Meat Quality of Goat Kids With Various Share of Boer Blood, *Animal Science Papers And Reports*. 27, 189–197.
- Suliyanto. 2010. *Studi Kelayakan Bisnis Pendekatan Praktis*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Suliyanto. 2010. *Studi Kelayakan Bisnis Pendekatan Praktis*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Sumbaga, S. D. 2006. Pengaruh Waktu Curing (Perendaman Dalam Larutan Bumbu) Terhadap Mutu Dendeng Fillet Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Selama Penyimpanan. *Skripsi S-I*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Sumpena, U. 2013. Penetapan Kadar Capsaicin Beberapa Jenis Cabai (*Capsicum sp.*) di Indonesia, *Mediagro*. 9(2):9-16.
- Syamsiah, S. dan Tadjudin. 2003. *Khasiat dan Manfaat Bawang Putih Raja Antibiotik Alami*. Jakarta: Agromedia Pustaka.

- Tifani, K. T. 2013. Karakteristik Pengeringan Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) Sebagai Pewarna Alami Kosmetik, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Toldra, F. 2010. *Handbook of Meat Processing*. Iowa: Blackwell Publishing
- Wangesteen, H., A.B. Samuelsen, and K.E. Malterud. 2004. Antioxidant Activity in Extracts from Coriander, *Food Chemistry*. 88:293-297.
- Webb, E. C., Casey, N. H., and Simela, L. 2005. Goatmeat quality, *Small Ruminant Research*, 60(2): 153–166.
- Whitting, R.C. 1989. Contributions of Collagen to the Properties of Comminuted and Restructured Meat Products, *42nd Annual Reciprocal Meat Conference of American Meat Science Association*, Guelph, University of Guelph, 11-14 Juni.
- Wignjosoebroto, Sritomo, (2003) *Ergonomi Studi Gerak dan Waktu*, Cetakan Ketiga. Jakarta : Guna Widya.
- Winarno, F.G. 1997. Pangan Gizi Teknologi dan konsumen. PT .Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Wu, J.L., C.C. Chou, M.H. Chen, C.M. Wu. 1982. Volatile Flavor Compounds from Shallots, *Journal of Food Science*. 47 (2): 606–608.
- Wursanto. 2005. *Dasar-Dasar Ilmu Organisasi*. Yogyakarta: Andi.
- Young, O.A. and T.J. Braggins. 1998. Sheep Meat Odour and Flavor, (dalam *Flavor of Meat, Meat Product, and Seafood 2th Ed.*, Shahidi Ed.), New York: Chapman & Hall, 101-125.
- Young, R.L. 1982. The Adequacy of Recommended Microwave Blanch Times for Carrots and Green Beans in Selected Microwave Ovens, *Thesis*, Faculty of Human Nutrition and Foods, Virginia Polytechnic Institute and State University, Blacksburg.
- Zimmerer, T.W. and N.M. Scarborough. 2009. *Essentials of Entrepreneurship and Small Business Management*. Pearson. London: Pearson Education, Inc.
- Zimmerer, T.W. dan N.M. Scarborough. 2009. *Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil 1 Edisi 5*. Jakarta: Penerbit Salemba Empat.